

Kuchen Backen Rezepte

Pfefferkuchen "Maik"

Anzahl: 180 Stück

Gattung: Backen, Advent, Weihnachten

200 g	Sirup	150 g	Zucker
1	Teel. Nelken, gemahlene	2	Eier
1,50	Teel. Ingwer	1/2	Teel. Hirschhornsalz
1,50	Teel. Zimt, gem.	1	Essl. Wasser
1	Teel. Pomeranzenschale	500 g	Mehl
200 g	Butter	100 g	Mandeln

Sirup und Gewürze im Topf auf 3 oder Automatik Kochstelle 12 aufkochen, dann unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen.

Butter, Zucker und Eier in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Sirup zufügen, aufgelöstes Hirschhornsalz und Mehl unterkneten. Teig 1 Tag bei Zimmertemperatur ruhen lassen, dann dünn ausrollen.

Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit einer halben Mandel verzieren, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10 - 12 Minuten